



GRION'S



Nome del Vino:

Merlot Grión

Denominazione:

Merlot Veneto, Indicazione Geografica Tipica

Vitigni:

100% Merlot

Zona di Produzione:

S. Ambrogio di Trebaseleghe, vigneti che circondano l'azienda. Il vigneto situato in un'area da sempre conosciuta come "Grión".

Tipologia dei terreni:

Argillosi, con ampie fasce di un paleosuolo pleistocenico costituito da un'argilla limoso-sabbiosa, estremamente compatta, nota localmente come "caranto". E' un tipo di suolo particolarmente presente, nella laguna di Venezia e riscontrabile anche in sedimenti alluvionali della pianura veneto-friulana

Sistema di allevamento della vite:

Cordone speronato. La produzione di uva per pianta è bassa (meno di due chilogrammi) sia per come sono stati impostati gli impianti nuovi, sia per una precisa scelta produttiva

Tecnica di produzione:

Sono due cloni diversi di Merlot che vengono vinificati assieme. Svolgono la fermentazione in botti di cemento. L'affinamento è condotto per 6 mesi in barrique, di cui circa un terzo nuove, le altre di secondo o terzo

assaggio. E' seguito un periodo di affinamento in bottiglia di 3 mesi, ma si consiglia di continuare tale affinamento.

Descrizione Organolettica:

E' un rosso dall'intenso color rubino con riflessi viola. Il profumo intenso sa di ribes, lamponi, marmellata di ciliegie, vaniglia, menta. E' un vino intenso, morbido, ricco.

Abbinamenti:

Vino da arrostiti di carni rosse, selvaggina, paste con ragù. Si può ben degustare con formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 16-18 gradi.

